

Gebrauchsanweisung

Mini-Backofen
Modell GT-MO-05b

Garantie 36 Monate

www.tuv.com TÜV ID: 1000000000 GS geprüfte Sicherheit

II/14/2011

Inhaltsverzeichnis

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
Die Adresse finden Sie auf Seite 17.



■ Sicherheit



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Verwendungszweck

- Dieser Mini-Backofen ist ausschließlich zum Aufwärmen, Backen, Grillen und Auftauen von Lebensmitteln geeignet. Der Ofen darf nicht zum Trocknen von Gegenständen verwendet werden. Lebewesen dürfen nicht in und auf das Gerät gesetzt werden!
- Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Mini-Backofen ungeeignet.
- Der Mini-Backofen darf nur in geschlossenen Räumen verwendet werden und darf nicht als Einbaugerät genutzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind

Gefahr für Kinder und erweiterten Personenkreis

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Gefahr durch Elektrizität

- Der Ofen darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Stromschlaggefahr!
- Benutzen Sie das Gerät daher auch nicht in der Nähe von Feuchtquellen wie z. B. einem Waschbecken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.

- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie den Mini-Backofen nicht:
  - wenn das Gerät beschädigt ist,
  - das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - das Gerät heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Stromkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie den Mini-Backofen nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.

  Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Stromkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Beachten Sie auch die Garantiebedingungen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Stromkabel des Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem angeschlossen werden.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand

- Gehäuse und Ofentür werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie sie nicht und fassen Sie die Ofentür ausschließlich am Griff an.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät legen, erhitzte Lebensmittel oder Zubehörteile herausnehmen. Benutzen Sie Topflappen o. ä.
- Legen Sie keine Gegenstände wie z. B. Tücher oder abgepackte Lebensmittel auf oder in den Ofen. Es besteht Brandgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs, wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt. Überhitzte Speisen oder heißes Öl können sich entzünden.
- Lassen Sie den Mini-Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn umstellen, reinigen oder wegpacken.
- Im Gehäuse befinden sich an den Seiten Kühlschlitze. Diese dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Brandgefahr!

Gefahr von Verletzungen sonstiger Ursache

- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen.

Achtung - Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme des Gehäuses rundum gut abziehen kann.
- Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandshalter nach unten. Die Gerätefüße sowie die Abstandshalter auf der Geräte-Rückseite dürfen nicht abmontiert werden!
- Der Mindestabstand an den Seiten muss mindestens 15 cm betragen, nach oben müssen es 30 cm sein.
- Vorsicht beim Rösten oder Toasten: Brot kann brennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhang oder Tischdecke.
- Halten Sie den Mini-Backofen fern von Wasser. Das gilt besonders, wenn der Ofen heiß ist. Die Ofentür ist aus Glas und könnte Risse bekommen und zerspringen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör zum Betrieb des Mini-Backofens.
- Legen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab.
- An der Unter- und der Rückseite des Gerätes befinden sich Gerätefüße. Da die Möbel bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Gerätefüße.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.

Warnhinweise auf dem Gerät



ACHTUNG: Heiße Oberfläche
Dieses Symbol befindet sich auf der Geräte-Oberseite. Es warnt Sie vor Verbrennungen durch das heiße Gehäuse während und nach Gebrauch. Gerät nicht anfassen und keine Gegenstände darauf ablegen.

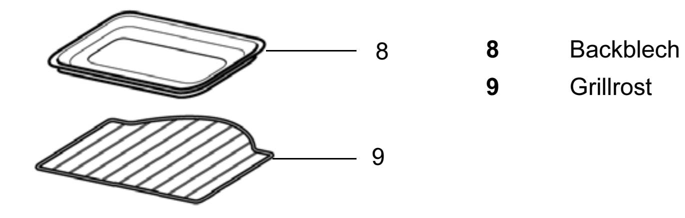
Lieferumfang

- Mini-Backofen
- Grillrost
- Backblech
- Krümelblech
- Bedienungsanleitung

Teile und Bedienelemente

1 Betriebskontroll-Leuchte
2 Wahlschalter für Unter-/Oberhitze
3 Stufenloser Temperaturregler
4 Ein-/Ausschalter und Timer
5 Heizstrahler (im Innenraum)
6 Glastür mit Handgriff
7 Krümelblech

Weiteres Zubehör



8 Backblech
9 Grillrost

■ Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

1. Nehmen Sie Gerät und Zubehör aus dem Karton.
2. Entnehmen Sie das restliche Zubehör aus dem Innenraum des Backofens.
3. Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie, ob auch der Innenraum frei von Verpackungsmaterial ist.

Aufstellen



ACHTUNG

– Achten Sie beim Aufstellen auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.

– Vermeiden Sie einen Hitzestau und stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme des Gehäuses rundum gut abziehen kann.

– Rund um das Gerät muss ein Mindestabstand von 15 cm frei bleiben, nach oben müssen es 30 cm sein. Die Gerätefüße dienen gleichzeitig als Abstandshalter nach unten, auf der Geräte-Rückseite befinden sich ebenfalls Abstandshalter.

– Beim ersten Gebrauch kann es durch das Verbrennen von Schutzfetten zu Rauchentwicklung und Geruchsbildung kommen. Heizen Sie das Gerät deshalb etwa 15 Minuten lang leer, d.h. ohne Lebensmittel, in einem gut gelüfteten Raum auf.

– Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhang oder Tischdecke.

▶ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche.

Reinigen vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR

Gehäuse und Ofentür werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie sie nicht und fassen Sie die Ofentür ausschließlich am Griff an.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs-und Produktionsrückstände zu entfernen. Danach wird der Ofen ohne Lebensmittel aufgeheizt und nochmals gereinigt.

1. Reinigen Sie alle Zubehörteile in heißem Geschirrspülwasser. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab. **Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Geschirrspülmaschine**.
2. Reinigen Sie den Mini-Backofen von außen und innen mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch. Reiben Sie den Ofen anschließend gründlich trocken.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
4. Stellen Sie die Regler der Bedienfront ein:

Temperaturregler **Temperatur (°C)**	230
Funktionsschalter **Funktion**	(Ober -und Unterhitze)
Zeitschaltuhr **Zeit / Min.**	15



Beim ersten Aufheizen tritt ein leichter Geruch auf, der jedoch unbedenklich ist und nach kurzer Zeit verfliegt. Sorgen Sie für eine ausreichende Raum-Belüftung z. B. über geöffnete Fenster.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich aus.

5. Drehen Sie den Temperaturregler **Temperatur (°C)** bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Reinigen Sie den Ofen nochmals von außen und innen mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch. Reiben Sie ihn danach trocken.
8. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.
   Der Mini-Backofen ist jetzt gebrauchsbereit.

■ Tipps und Hinweise zum Gebrauch

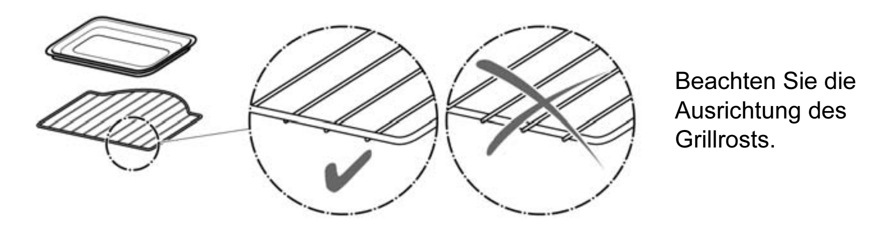
- Der Mini-Backofen funktioniert vom Prinzip her wie ein „richtiger“ Backofen. Durch den kleinen Garraum benötigt er jedoch nur kurze Zeit zum Aufheizen.
- Bedingt durch die kurze Aufheizzeit ist ein Vorheizen meist nicht erforderlich. Mögliche Ausnahmen hiervon sind beispielsweise rohes Fleisch und Kuchen.
- Die Tür des Mini-Backofens verfügt über einen Rastpunkt.

  Klappen Sie dazu die Ofentür vorsichtig zu. Kurz vor dem Schließen rastet die Tür in der „Offener Spalt-Position“ ein.
- Prüfen Sie während der Zubereitung regelmäßig, ob die Speise gar bzw. fertig zubereitet ist, bevor die Zubereitungszeit abgelaufen ist.
- Beachten Sie immer die Zubereitungsangaben auf der Lebensmittel-Verpackung. Orientieren Sie sich dabei an der Zubereitungszeit für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, da auch der Mini-Backofen über Ober- und Unterhitze verfügt.
- Wie bei einem „richtigen“ Backofen auch, können Sie hier ebenfalls Backpapier auf Grillrost oder Backblech legen, um ein Festbacken zu vermeiden.

Grillrost verwenden

Verwenden Sie den Grillrost z.B. zum Toasten von Brot, Aufbacken von Fertiggerichten oder auch zum Backen von Kuchen. Er ist dann zu verwenden, wenn das Backgut nicht aus- oder überlaufen kann.

Hängen Sie den Grillrost in die Halterung an der Innenseite der Backofentür ein. Ansonsten kann die Tür nicht geschlossen werden.



Beachten Sie die Ausrichtung des Grillrosts.



Wir empfehlen Ihnen etwas Alufolie oder Backpapier auf den Rost zu legen, um ein Festbacken des Backguts am Rost zu vermeiden.

Backblech verwenden

Verwenden Sie das Backblech ausschließlich zusätzlich zum Grillrost. Stellen Sie das Backblech auf den Grillrost, wenn Sie z. B. Sandwiches oder Fleischgerichte zubereiten oder Tiefkühlprodukte auftauen.

Beachten Sie die Ausrichtung des Grillrosts (siehe vorstehende Grafik). Nur so ist ein sicherer Stand des Backblechs gewährleistet.

Gebrauch



GEFAHR

– Gehäuse und Ofentür werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie sie nicht und fassen Sie die Ofentür ausschließlich am Griff an.
– Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Gebrauchs, wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt. Überhitzte Speisen oder heißes Öl können sich entzünden.
– Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel in das heiße Gerät legen, erhitzte Lebensmittel oder Zubehörteile herausnehmen. Benutzen Sie Topflappen o. ä.
– Drehen Sie den Temperaturregler nach Beendigung des Back-/Grillvorgangs unbedingt wieder in Positon **0**, um das Gerät vollständig abzuschalten!

1. Legen Sie das zuzubereitende Lebensmittel auf den Rost bzw. das Backblech und schieben Sie es in eine der Schienen (abhängig von Speise und Rezept).

   Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Lebensmittels zu Innenwänden und Heizelementen.

2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler **Temperatur (°C)** die erforderliche Temperatur ein. Der stufenlos einstellbare Temperaturbereich beträgt 70° bis 230°C.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler **Funktion** die gewünschte Hitzeart ein:

	Unterhitze, z. B. für Kuchen
	Oberhitze, z. B. zum Überbacken von Speisen
	Ober- und Unterhitze, z. B. für Pizza

   Die Hitzeart kann auch während des Betriebs geändert werden.

5. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr **Zeit / Min.** die erforderliche Zubereitungszeit ein. Maximal einstellbare Zeit: 60 Minuten.



Die Zeitschaltuhr arbeitet mechanisch. Bei Zubereitungszeiten unter 10 Minuten ist es daher erforderlich, die Zeitschaltuhr auf ca. 20 Minuten und anschließend wieder zurück auf die gewünschte Minutenzahl zu drehen. Hierdurch schaltet sich auch bei kurzer Backzeit das Gerät automatisch ab.

Die Heizelemente fangen an zu heizen und die Betriebskontroll-Leuchte leuchtet.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Mini-Backofen aus. Sie hören einen kurzen, lauten Klingelton und die Betriebskontroll-Leuchte erlischt.



Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, drehen Sie die Zeitschaltuhr **Zeit / Min.** auf **0**.

6. Drehen Sie den Temperaturregler nach Beendigung des Back-/Grillvorgangs in Positon 0, um das Gerät vollständig abzuschalten.
7. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Anschließend können Sie es reinigen und wegpacken.

■ Reinigung und Pflege



GEFAHR

– Der Ofen darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Stromschlaggefahr!
– Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
– Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verbrennungsgefahr!



ACHTUNG

Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.



Das Backblech darf nicht in heißem Zustand in kaltes Wasser getaucht werden. Lassen Sie es vor dem Reinigen komplett abkühlen.

Der Mini-Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Kippen Sie das Gerät nach hinten, so dass das Krümelblech auf der Unterseite sichtbar wird.
3. Schieben Sie das Krümelblech mit dem schwarzen Griff in Richtung des geöffneten Schloss-Symbols, klappen Sie es herunter und reinigen Sie das Krümelblech mit einem angefeuchteten Tuch.
4. Reinigen Sie alle Zubehörteile in heißem Geschirrspülwasser. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab.
5. Reinigen Sie den Mini-Backofen von außen und innen mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten weichen Tuch. Reiben Sie den Ofen anschließend gründlich trocken.
6. Klappen Sie das Krümelblech wieder in das Gerät und schieben Sie es zum Verriegeln in Richtung des geschlossenen Schlosssymbols.
7. Für die weitere Pflege des Edelstahl-Gehäuses von außen können Sie ein im Fachhandel erhältliches Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Beachten Sie dabei die Herstelleranweisungen zum Gebrauch.

■ Rezeptvorschläge

Fertig- und Tiefkühlgerichte

Bei der Zubereitung von Fertig- und Tiefkühlgerichten die Temperatur- und Zeitangaben auf der Verpackung beachten.

Ein Vorheizen des Geräts ist nicht notwendig.

Tiefkühl-Pizza

Pizza auf Grillrost legen, Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten,Temperatur 230°C.

Tiefkühl-Pizza, amerikanisch

Pizza auf Grillrost legen, Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten, Temperatur 200 °C.

Tiefkühl-Lasagne Bolognese

Behälter auf Grillrost legen, Backzeit: ca. 45 Minuten, Temperatur 180 °C.

Tiefkühl-Fischfilet à la Bordelaise

Filet auf Backblech legen, Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten, Temperatur 230°C.

Tiefkühl-Camembert

Camembert auf Backblech legen, Backzeit: ca. 45 Minuten, Temperatur 180 °C.

Toasten

Heizen Sie den Mini-Backofen etwas vor (ca. 5 Minuten). Maximal 4 Toastscheiben auf den Grillrost legen, Backzeit: ca. 3 - 5 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad), Temperaturregler auf „TOAST“ drehen.

Toast Hawai

Geröstete Toastscheiben auf das Backblech legen und mit Butter und Mayonnaise bestreichen. Dann mit Kochschinken, Ananas und Käse belegen.
Backzeit ca. 12 Minuten, Temperatur 200 °C.

Schinken-Käse-Sandwich

Geröstete Toastscheiben mit Butter bestreichen. Eine Toastscheibe mit etwas geriebenem Käse und Schinken auf dem Backblech belegen. Zweite Toastscheibe darauf legen und ca. 15 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

Hamburger

Hacksteak würzen und auf jeder Seite in der Pfanne braten. Hamburgerbrötchen in zwei Teile schneiden und das Hacksteak auf eine Brötchenhälfte legen. Mit Zwiebeln und Ketchup garnieren und anschließend mit Käse belegen. Brötchen auf Backblech legen. Nach dem Backvorgang Salatblätter und die zweite Brötchenhälfte drauflegen.
Backzeit: ca. 10 Minuten, Temperatur 180 °C.

Kartoffelgratin

Kartoffeln kochen, schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne und geriebenem Käse (Beaufort) bedecken.
Backzeit: ca. 20 Minuten, Temperatur 200 °C.

Gorgonzola-Toast

2 Aprikosen in Scheiben schneiden, Scheibe Vollkornbrot mit Hähnchenbrustfilet und den Aprikosenstücken belegen. Gorgonzola darauf legen und das Brot auf das Backblech legen.
Backzeit: ca. 10 Minuten, Temperatur 180 °C.

Champignon-Omelett

20 g Butter im Backblech schmelzen lassen und dünn geschnittene Champignons ca. 9 Minuten goldbraun anbraten. 2 Eier mit ca. 2 Esslöffel Milch, etwas Salz und Pfeffer verquirlen und über die Champignons gießen.
Backzeit: ca. 4 Minuten, Temperatur 180 °C.

Überbackene Tomaten

2 Tomaten halbieren und mit der Öffnung nach oben auf das Backblech legen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und einer Mischung aus Petersilie und Paniermehl bedecken.
Backzeit: ca. 20 Minuten, Temperatur 200 °C.

■ Technische Daten

Modell:	GT-MO-05b
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Temperaturbereich:	70 bis 230°C
Maße (BxHxT):	ca. 45 x 25 x 36 cm
Größe des Garraums:	ca. 13 Liter
Einstellbare Zeit:	60 Minuten mit Autostopp-Funktion
Umgebungsbedingungen:	Temperatur: 0° C bis +45° C Luftfeuchtigkeit: bis maximal 85% (relativ)

CE

Störung und Abhilfe

Fehler	Mögliche Ursache und Abhilfe
Rauchentwicklung während des Gebrauchs.	- Berührt die zubereitete Speise die heißen Innenwände des Ofens, z. B. aufgehender Kuchen? Gerät abschalten und Speise anders positionieren. **Vorsicht: Speise, Zubehör und Innenraum sind heiß!** - Backgut läuft über und tropft auf die Heizelemente. Backgut auf das Backblech legen. - Krümelblech entleert und gereinigt? Gerät abschalten und nach dem Abkühlen reinigen.
Gerät reagiert nicht bzw. heizt nicht auf.	- Stecker in der Steckdose? - Mit der Zeitschaltuhr **Zeit / Min.** eine Zeit eingestellt?
Betriebskontroll-Leuchte leuchtet aber Gerät heizt nicht auf.	Vermutlich hat der Überhitzungsschutz ausgelöst. Das Gerät ist ohne Reparatur nicht mehr gebrauchsfähig. Reparatur durch das Service Center vornehmen lassen.

Entsorgen

Bewahren Sie die Verpackung nach Möglichkeit bis zum Ablauf der Garantiezeit auf.



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.
Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung.
Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Konformitätserklärung

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Garantie

Mini-Backofen / Modell GT-MO-05b

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Tag des Kaufs. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Während der Garantiezeit können defekte Geräte unfrei an u. a. Serviceadresse gesandt werden. Bitte setzen Sie sich hierzu zuvor mit der Service-Hotline in Verbindung, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Sie erhalten dann ein neues oder ein repariertes Gerät kostenlos zurück.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die u. a. Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Zeitlos-Vertriebs GmbH / Zeitlos-Service-Team
Nachtwaid 6
79206 Breisach
Telefon-Hotline: (0 18 05) 00 36 01
(0,14 EUR pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42 EUR pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen)
Telefax-Hotline: (0 18 05) 00 77 63
(0,14 EUR pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42 EUR pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen)
gt-support@zeitlos-vertrieb.de

■ Garantiekarte

Im Garantiefall sorgfältig in BLOCKBUCHSTABEN ausfüllen und unbedingt mit dem Gerät und dem Kassenbon einsenden.
Gültig für 3 Jahre ab Verkaufsdatum/ Poststempel.

Artikel: Mini-Backofen / Modell GT-MO-05b ______________________

Mängelangaben: ______________________

____

____

____

gekauft bei: ______________________
(Kassenbon beilegen)

Zeitlos-Vertriebs GmbH / Zeitlos-Service-Team
Nachtwaid 6
79206 Breisach
Telefon-Hotline: (0 18 05) 00 36 01
(0,14 EUR pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42 EUR pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen)
Telefax-Hotline: (0 18 05) 00 77 63
(0,14 EUR pro Minute aus dem deutschen Festnetz und maximal 0,42 EUR pro Minute aus deutschen Mobilfunknetzen)
gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Käufer: ______________________

Name: ______________________

Straße: ______________________

PLZ, Ort: ______________________

Telefon: ______________________

Unterschrift:

E43302 II/14/2011

